

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, pesce finto di tonno e patate

borghese-8-f4e3eb28



PESCE FINTO DI TONNO E PATATE

TEMPO: 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

1 patata

1 zuccina

1 carota

1 scatola di tonno

Prezzemolo q.b.

Capperi q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Pela la patata, tagliala a cubetti e lessala in acqua bollente. Aggiusta di sale.

Pela la carota e aiutandoti con un pela patate ricavane delle strisce, fai lo stesso con la zuccina.

Incidile con il coltello, creando degli 'spaghetti'.

Scola le patate, versale in una ciotola e incorpora il tonno. Aggiungi anche il prezzemolo sminuzzato a coltello. Amalgama bene il tutto aiutandoti con una frusta elettrica.

Crea una pallina con il composto, posizionala sul piatto e divertiti con le striscioline di zucchine e carote a decorare il pesce alternando i colori. Non dimenticarti i capperi per fare gli occhi!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno